

Capitolul IV
CAIET DE SARCINI. SPECIFICAȚII TEHNICE ȘI DE PREȚ

Secțiunea 1
Caiet de sarcini

Obiectul **Servicii de organizare a alimentației gratuite a elevilor din instituțiile de învățământ pe perioada septembrie - decembrie 2025**

(denumirea, adresa)

Autorități contractante

DÎTS a Primăriei, mun.Bălți
IP LT "M.Eminescu" din mun.Bălți
IP LT "N.Gogol" din mun.Bălți

(denumirea, adresa)

1. Descriere generală. Informații:

Direcția Învățământ, Tineret și Sport mun. Bălți organizează alimentarea elevilor din 23 de instituții preuniversitare (inclusiv IP LT M. Eminescu și IP LT N. Gogol) (conform anexei). Dintre care:

12 733 elevi – primesc alimentația gratuită la preț de **17-20** lei.

539 elevi – primesc alimentația gratuită la pachet la preț de **17-20** lei.

743 elevi – primesc alimentația gratuită (prânz) la preț de **18-00** lei (pentru produsele alimentare) + **4-00** lei (pentru cheltuielile de organizare și preparare a hranei), conform Deciziei CMB nr.3/6 din 20.02.2025.

Serviciile de alimentație gratuită se vor presta la adresele instituțiilor de învățământ.

Direcția Învățământ, Tineret și Sport mun. Bălți va pune la dispoziția furnizorului:

- încăperile necesare pentru activitate (sălile de pregătire și păstrare a produselor alimentare cu utilajul tehnologic și frigorific conform cerințelor sanitare);
- accesul la resurse energetice, apa și canalizare.

2. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului:

2.1 Condiții obligatorii pentru operatorii economici participanți la licitația publică pentru executarea contractului.

- Asigurarea condițiilor sanitaro-igienice necesare, păstrarea, prepararea și repartizarea produsului finit în conformitate cu specificul și particularitățile înaintate către alimentarea elevilor. Asigurarea calității produselor alimentare achiziționate.
- Respectarea obligațiilor funcționale ale angajaților blocurilor alimentare, în conformitate cu legislația în vigoare.
- Personalul angajat de către operatorul economic în mod obligatoriu să dispună de instruirea igienică, control medical, iar pentru specialiști minimul necesar de studii pentru activitate în domeniul serviciilor de alimentație a copiilor. Personalul angajat să fie asigurat cu echipament personal necesar pentru lucru.
- Prepararea și prelucrarea culinară a produselor alimentare se efectuează în corespundere cu cerințele tehnologice de pregătire a bucatelor în blocul alimentar. Se interzice prepararea altor tipuri de bucate, decât cele prevăzute în meniu.
- Asigurarea condițiilor optime pentru funcționarea cantinelor în conformitate cu cerințele sanitaro-igienice în vigoare, cu păstrarea și exploatarea utilajului, mobilierului din cantine (existent) și, la necesitate, agentul economic, în

perioada prestării serviciului, va asigura blocul alimentar cu utilaj necesar pentru pregătirea bucatelor, conform prevederilor regulamentare.

- Agentul economic trebuie să dispună de transport specializat pentru transportarea bucatelor, atestat tehnic, asigurat cu autorizație sanitară, conducătorii auto – asigurați cu fișă medicală. Transportarea produselor alimentare, calitatea produselor, originea produselor, va fi însoțită de acte ce vor demonstra proveniența și calitatea lor. Vor fi asigurate toate condițiile de transportare a produselor alimentare. Evidența produselor alimentare se ține în conformitate cu legislația în vigoare. Operatorul economic răspunde în totalitate de calitatea produselor livrate.
- Operatorul economic va asigura spălarea veselei, curățenia în cantină și în blocul alimentar utilizând produsele de curățire (pentru degresarea veselei, dezinfectanți, etc.) din contul operatorului economic. Asigurarea cu detergenți și dezinfectanți îi revine operatorului economic desemnat castigator, și nu se include în prețul serviciului prestat.
- Reparațiile curente la blocul alimentar, sala de mese și depozite, cât și reparația utilajului (*deteriorate din cauza agentului economic*) și a inventarului tehnologic se va efectua din contul operatorului economic care va presta serviciile date.
- La expirarea termenului de executare a contractului, Operatorul economic în baza actului de predare-primire, transmite administrației instituției într-o stare funcțională blocul alimentar, sala de mese, depozitele (încăperile cu reparație curentă, utilajul și inventarul din blocul alimentar și depozite funcționabile).
- Autoritatea contractantă nu duce responsabilitatea de deteriorarea veselei sau a altor bunuri investite în sistemul alimentar. În caz de insuficiență a bunurilor necesare procesului alimentar, operatorul economic asigură suplینirea lor.
- La intrarea în sala de mese, va fi asigurat dezinfectant pentru mâini.
- Produsele alimentare trebuie să fie livrate la depozitul beneficiarului de cel puțin două ori pe săptămână.

2.2 Principii de organizare a alimentației gratuite a elevilor:

- Organizarea alimentației se realizează conform *Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 722/2018*.
- Unitatea de alimentație care prestează servicii de **alimentație la pachet** trebuie să dețină autorizație sanitar-veterinară sau certificat de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor, atât pentru activitățile de catering, cât și pentru mijlocul de transport concret, în conformitate cu prevederile legislative în domeniu.
- În cazul în care produsele alimentare livrate la pachet nu sunt servite timp de 60 de minute, acestea sunt păstrate până la servire, în condițiile indicate de producător, cu respectarea termenelor de valabilitate.
- Produsele alimentare pentru pachetul alimentar trebuie să fie procurate, transportate, recepționate, păstrate și preparate, după caz, în strictă conformitate cu prevederile *Legii nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare*, ale *Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor* și ale *Regulamentului sanitar pentru unitățile de alimentație publică, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.206/2023 cu privire la aprobarea regulamentelor și a regulilor din comerțul interior și abrogarea unor hotărâri ale Guvernului*.
- Se interzice încălzirea produselor alimentare gata preparate.

- Pentru elevii care necesită o **dietă specială**, se întocmește un **meniu separat** pe baza recomandărilor lucrătorului medical și/sau la cererea părinților/reprezentantului legal.
- Produsele alimentare trebuie să fie pregătite și servite nu mai târziu de 2 ore de la finalizarea procesului tehnologic.
- Se admit următoarele tehnologii de preparare a produselor alimentare: *fierbere, gătire la aburi, înăbușire și coacere*. Produsele alimentare prăjite sunt interzise.
- Alimentația elevilor se desfășoară conform unui orar aprobat de directorul instituției de învățământ. Distribuirea produselor alimentare se face numai după evaluarea acestora de către membrii comisiei de triere, formată prin ordinul directorului instituției de învățământ, și după notarea corespunzătoare în registrul de triaj al produselor culinare pentru fiecare fel de produse alimentare.
- Instituțiile care nu dispun de blocul alimentar pentru prepararea bucatelor, dar au sală de luat masa, prepararea bucatelor va fi efectuată la una din instituțiile de învățământ din subordinea DÎTS.
- Produsele alimentare gata preparate vor fi transportate în recipiente permise de legislație, cu asigurarea temperaturii corespunzătoare pentru produsele alimentare finite, iar produsele care fac obiectul pachetului alimentar (alimentația la pachet) vor fi livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător. Prețul recipientelor nu este inclus în preț.

3. Reglementări și standarde utilizate în asigurarea calității

Furnizorul va:

- respecta toate cerințele sanitaro-igienice la pregătirea, păstrarea, realizarea produselor conform *Regulamentului sanitar pentru instituțiile de învățământ primar, secundar, ciclul I și II, și profesional tehnic* și alte acte legislative;
- asigura respectarea **normei naturale/ fiziologice și valoarea calorică** conform *Ordinului Ministerului Sănătății № 488 din 03.06.2025* și *Ministerului Educației și Cercetării № 834 din 03.06.2025*;
- asigura respectarea **normei financiare** conform *Ordinului comun № 2 din 14.01.2025 cu Ministerul Educației și Cercetării al RM și Ministerului Finanțelor al RM și Deciziei CMB nr.3/6 din 20.02.2025*;
- asigura achitarea la timp și în volum deplin a resurselor energetice, apei și canalizării;
- la asigurarea cantinei cu veselă/ tăcâmuri, se va ține cont strict de *HG nr. 956 din 23.08.2004 pentru aprobarea Regulamentului-tip cu privire la funcționarea cantinei pentru elevii instituției de învățământ secundar profesional*;
- duce responsabilitatea privitor la îndeplinirea obligațiilor funcționale ale angajaților blocurilor alimentare și respectarea de către ei a regulilor de protecție a muncii;
- asigura cu cantitățile necesare de detergenți, dezinfectanți și inventar sanitar (conform *HG nr.344 din 10.06.2020*);
- purta răspundere pentru deteriorarea intenționată a utilajului tehnologic, frigorific, mobilierul pus la dispoziție de către DÎTS mun. Bălți;
- prezenta setul necesar de documente pentru funcționarea obiectivelor de alimentație publică în cauză (*HG nr.722 din 18-07-2018*);
- va respecta prevederile *HG nr.492 din 10.07.2024*;

- va respecta regimul de lucru conform (*HG nr.722 din 18-07-2018*);
- va dispune de transport specializat, atestat tehnic, asigurat cu autorizație sanitară, conducătorii auto vor fi asigurați cu carnet medical. Transportarea produselor alimentare, calitatea produselor, originea produselor, va fi însoțită de acte ce vor demonstra proveniența și calitatea lor. Vor fi asigurate toate condițiile de transportare a produselor alimentare. Evidența produselor alimentare se ține în conformitate cu legislația în vigoare. Operatorul economic răspunde în totalitate de calitatea produselor livrate (*HG nr.722 din 18-07-2018*);
- personalul angajat să dețină control medical și minimul sanitar conform *HG nr.722 din 18-07-2018*;
- va întreține ordinea în blocul alimentar, sala de servire, dezinfectarea și curățarea veselei.

Autoritatea contractantă _____

Data " ____ " _____